

BY THE GLASS

WHITE FRESH WINE

- Màgia Jubany - Xarel·lo and Garnatxa Blanca 5€
Do Ferreiro Rías Baixas - Albariño 5€

AROMATIC WHITE WINE

- Vibrant Vins Jubany - Chardonnay and Macabeu 5€

WINE ROSÉ

- Whispering Angel Côtes de Provence - Garnatxa 7€

HALF BODY RED WINE

- Rouge Jubany - Garnatxa, Syrah and Garrut 5€

HALF BODY RED WINE

- Equilibri Jubany - Tempranillo others 6€

CAVA

- Encisador Jubany - Macabeu and Xarel·lo 8€

CHAMPAGNE

- Möet Chandon Brut Imperial Pinot Noir 16€

CHAMPAGNE ROSÉ

- Möet Chandon Rosé Impérial - Pinot Noir 19€

SANGRIA

- White Vibrant - Vins Jubany 36€
Red J de Jubany - Vins Jubany 36€
Rosé Rosat de Barbrà Forés 36€
Cava Encisador 38€
Cava rosé Aire de l'Origan Rosé 40€
Champagne Moët Chandon Imperial 105€
Champagne Rosé Moët Chandon rosé Impérial 140€

WHITE WINES

AROMATIC

- El Jardín de Lucía Albariño 32€
Malcorta Viognier, Malvasia and others 34,50€
Livio Feluga Pinot Grigio 42€

FRESH

- Equilibrista blanc Xarel·lo 32€
Godeval, Cepas Viejas Godello 40,50€
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 58€

MORE INTENSE

- El Paraguas Treixadura, Godello i Albariño 43,50€
Formiga de seda Garnatxa i Viognier 36,50€
Chablis Les Deux Rives Chardonnay 65€

WINE ROSÉ

- Rosat de Bàrbara Forés Garnatxa, Syrah and Carinyena 29€
La Rosa Sumoll 27€
Whispering Angel Garnatxa, Rolle, Syrah, Cinsault 45€

SPARKLING

- Sparckling
Coquet Cava - Xarel·lo, Macabeu and Parellada 26€
Milesimé Cava - Chardonnay 40,5€

Sparckling Rosé

- Martínez Rosé Cava - Pinot Noir and Garnatxa 26€
Aire de l'Origan Rose Corpinnat - Pinot Noir 35,5€
De nit Cava - Macabeu, Xarel·lo, Parellada and Monastrell 37€
Mestres rosat Cava - Macabeu, Xarel·lo, Parellada and Monastrell 35,5€

Aixe

JUBANY WINES

WHITE

- Hi Canten els Àngels Fruity white - Verdejo 25€

- Vibrant Fruity white - Chardonnay and Macabeu 25€

- Màgia Fresh white - Xarel·lo and Garnatxa Blanca 25€

RED

- Rouge Half body - Garnatxa, Syrah and Garrut 25€

- Obsessió Half body - Carinyena and Garnatxa 25€

- Equilibri Half body - Tempranillo, Graciano, others 25€

- Alteri Half body - Garnatxa, Carinyena, others 33€

SPARCKLING

- Encisador, Rva Brut - Macabeu and Xarel·lo 30€

RED WINES

LIGHT

- La Montesa Rioja - Garnatxa and Tempranillo 32€

- Trepal Molí dels Capella 27,50€

- El Hombre Bala Vinos de Madrid - Garnatxa 44€

HALF BODY

- Via Edatana 29€

- Gomes Cruzado 36€

- El Rapolao 41,50€

BODIED

- CostaLara 2019 Tempranillo 36€

- Martiner Bru 46€

MÀGNUM

- FRESH WHITE WINE
Màgia Vinos Jubany - Xarel·lo and Garnatxa Blanca 50€

- FRUITY WHITE WINE
Cloudy Bay Marlborough - Sauvignon Blanc 115€

- WINE ROSÉ
Whispering Angel Château d'Esclans - Garnache, others 92€

- HALF BODIED RED WINE
Rouge Jubany - Garnatxa, Syrah and Garrut 55€

- CHAMPAGNE
Moët & Chandon Brut Impérial Magnum 173,5€

- CHAMPAGNE ROSÉ
Moët & Chandon Rosé Impérial 209€

GRAND WINES

- Gaia & Rey 2019 Langhe - Chardonnay 420€

- J. Drouhin, Montrachet G. Cru Montrachet-Chardonnay 980€

- L. Latour Echezeaux G. Cru 2016 Echezeaux - Pinot Noir 600€

- Quiñon de Valmira 2015 Rioja - Garnacha 950€

- Mouton Rothschild 2011 Pauillac - Cabernet Sauvignon, Merlot i Cabernet Franc 1100€

- La Faraona 2015 Bierzo - Mencía 1600€

COCKTAILS

APERITIVE

AGUA BENDITA 16€

White Martini, gin, lemon juice, served with beetroot, thyme and rosemary
DRY

MARIANA 16€

Mezcal Bruxo, homemade falernum, carrot, ginger and lime
FRUITY- CITRIC

COWBOY 16€

Tennessee whisky, Bourbon whiskey, Montenegro, pineapple cordial, corn, orange juice, lemon and raspberry
LIGHT, BITTER, AND FRUITY

ALL DAY

SUMMER LOVE 16€

Vodka Belvedere, blueberry syrup, watermelon, cherry syrup and lime juice.
FRESH - LIGHT

WEY BALEAR 16€

Ron Don Papa, chipotle liquor, figs and melon cordial, almond orgeat and lime
LIGHT - SPICY - SWEET

A LA CATALANA 16€

Ratafia, pear liquor, rosemary syrup and thyme, egg white and lime juice.
SWEET AND AROMATIC

AFTER DINNER

FLOW TROPICAL 16€

Ron blanc Bacardi, cachaça Leblon, pineapple, coconut, vanilla, condensed milk, passió, egg white and lime juice
SWEET AND FRUITY

ILLENC 16€

Lemon Malphy, lemon bitter, limoncelo, rosemary, thyme, lemon juice and bubbles
CITRIC - DIGESTIVE

MIGJORN 16€

Coffee, pistachio orgeat, white Volcan tequila
SWEET AND AROMATIC

MOCKTAILS

- PANOTXA Pineapple, corn, passió, apple juice and lime juice SWEET AND CITRIC 10€

- AMORÓS Watermelon, raspberry, blueberry and lime juice FRESH AND LIGHT 10€

- MEDITERRANEAN Tanqueray O'O, lemon bitter, rosemary, thyme and bubbles CITRIC and DIGESTIVE 10€

- SUNSET Carrot, ginger, lime juice, rosemary and ginger ale FRUITY AND CITRIC 10€

CHAMPAGNE

- Moët & Chandon Brut Impérial 84,50€
Champagne - Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier

- Moët Chandon Ice Imperial 102,50€
Champagne - Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier

- Dom Pérignon Vintage 2010 265€
Champagne - Pinot Noir and Chardonnay

CHAMPAGNE ROSÉ

- Moët & Chandon Rosé Impérial 94,5€
Champagne - Pinot Noir and Chardonnay